

NACHHALTIGKEIT, DIE BEGEISTERT

Ein neues Jahr, neue Chancen, neue Ideen! Dieses Jahr dreht sich bei L & D alles um eines: Nachhaltigkeit, die begeistert. Doch bevor wir nach vorne schauen, werfen wir einen Blick zurück auf unsere unternehmensweiten Highlights aus 2024:



Gemeinsam gegen Food Waste

Dank der Initiative United Against Waste konnten wir über **7 Tonnen Lebensmittelabfälle** vermeiden, dabei **16,7 Tonnen CO₂** einsparen und mehr als **500.000 Liter Wasser** bewahren.



Mehr Veggie, mehr Vielfalt

2024 haben wir 50 % unserer Rezepte **vegetarisch oder vegan** gestaltet – für mehr Geschmack und weniger CO₂. Mit unserem neu entwickelten L & D +punkt bieten wir gesunde, ballaststoffreiche Snacks nach den neuesten Empfehlungen der Deutschen Gesellschaft für Ernährung. Und das Beste: Produkte mit dem +punkt haben bis zu **50 % weniger CO₂-Emissionen** als der Durchschnitt.



Bio im Fokus

Mittlerweile sind **12 unserer Betriebsrestaurants BIO-zertifiziert**. Besonders stolz sind wir auf drei Bronze-Auszeichnungen (über 20 % BIO-Anteil) und eine Silber-Medaille (über 50 % BIO-Anteil).

Mehrweg statt Einweg

Im Jahr 2024 haben wir dank des Mehrwegsystems VYTAL und dem Einsatz von Mehrwegverpackungen insgesamt **3.427 kg CO₂-Emissionen** vermieden. Damit konnten wir die Emissionseinsparung im Vergleich zu 2023 um **15,46%** deutlich steigern.

2025: NACHHALTIG GENIESSEN, BESSER LEBEN

Unser Ziel für 2025? Geschmackserlebnisse schaffen, die nicht nur lecker, sondern auch gut für die Umwelt sind. Bestes Beispiel sind unsere Aktionswochen! Ganze fünf von acht Aktionswochen in 2025 sind nachhaltig ausgerichtet, darunter:



Veganuary im Januar

Mit frischen, rein pflanzlichen Rezepten aus aller Welt starten wir in das Jahr. Energiegeladene, kreativ und vor allem lecker – probieren Sie es aus!



Pflanzlicher Neustart im September

Unser +punkt-Konzept wird in der Hauptverpflegung weiterentwickelt: Mit rein pflanzlichen Powerfood-Menüs, kalorienreduziert und optimiert nach den neuesten Ernährungsempfehlungen.

Foodvision 2025: Verantwortung ganzheitlich leben



Nachhaltigkeit endet nicht auf dem Teller. Mit unserer neuen Foodvision-Strategie wollen wir ökologische, soziale und wirtschaftliche Verantwortung in Einklang bringen. 2025 starten wir eine Projektgruppe, die neue, innovative Maßnahmen entwickelt. Bald erfahren Sie mehr über die konkreten Ideen und Schritte – bleiben Sie gespannt!

Vielen Dank, dass Sie uns auf diesem Weg begleiten. Gemeinsam machen wir 2025 zu einem nachhaltigen Jahr, das begeistert!

Ihr L & D-Team

